



Sentero Roble

Sentero, ein neuer Wein mit „Charakter“. Er verdankt seinen Namen dem italienischen Wort „Sentiero“, was auf Deutsch „Weg“ bedeutet. Ein Wein, der Sie auf dem Weg zu den Qualitätsweinen von Toro leiten wird.

□ Regionen

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
14%

TRINKTEMPERATUR
**Am besten zwischen 16
- 18 °C.**

□ Verkostungsnotizen

Tief kirschrote Färbung mit Granattönen. Kräftig und elegant in der Nase mit Aromen roter Früchte, Vanille und Sahne. Elegant, fleischig und ausgewogen am Gaumen. Harmonisch, mit erstklassigen Tanninen und langem Abgang.

□ Speiseempfehlung

Eine perfekte Begleitung für jede Art von rotem und weißem Fleisch, Wild, Eintopf und Käse

□ Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und Ende September von Hand gelesen, um einen frischen und fruchtigen Wein zu produzieren. Der Most wird einer kalten Mazeration unterzogen, gefolgt von der Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 14-16 °C. Die darauf folgende malolaktische Gärung stellt sicher, dass der Wein sein höchstes aromatisches Potenzial mit Vanille- und Fruchtnoten entfaltet. Nach der Herstellung reift der Wein 3 Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche.

□ Letzte Auszeichnungen

GOLD
2022 Sakura Awards: Sentero Roble 2020